LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Toujours le mildiou ; — Les brûlures ; — Les vignes glabres et les tomenteuses ; — La coulure : — L'Anthracnose. Le Black-rot. La pourriture grise ; — Sur la préparation des bouillies à la chaux .. 617
G. Kuhnholtz-Lordat.— Destruction des mauvaises herbes par la nécrose du collet 624
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de mai 1932).. 627
Yves Lamau. — Les essais de tracteurs vignerons de Montagnac (Hérault)..... 629
P. A. — Situation du vignoble algérien 631
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.
Tables analytique et des auteurs.

Le **Progrès agricole et viticole** n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition d'en indiquer clairement la source.

CHRONIQUE

Toujours le mildiou

Voyez encore notre Bulletin météorologique de fin mai au 11 juin. De la pluie à peu près tous les jours, partout. La colonne 1932 ne présente presque pas de vides. Température plutôt basse, il est vrai, et qui explique le développement au ralenti de la maladie.

La semaine du 12 au 18 juin a été encore pluvieuse presque quotidiennement dans l'Ouest et dans l'Est. Le Midi a eu quelques violents orages, fournissant en quelques heures des masses considérables d'eau.

La station d'avertissement de Montpellier a publié, à ce sujet, le 15 courant, la note suivante :

Les fortes pluies du 2 et 5 juin, surtout cette dernière, ont provoqué une invasion qui s'est déclarée le lundi 13 et le mardi 14 juin ; elle a été extrêmement violente, surtout dans les foyers insuffisamment traités : les feuilles y sont criblées de taches toutes jaunes. et beaucoup de grappes sont déjà partiellement détruites.

Ailleurs et dans un rayon assez étendu autour des foyers, les taches sont également nombreuses sur les feuilles, les grappes encore intactes.

La petite pluie du 13 juin a mis en route une nouvelle invasion qui apparaîtra le 20 courant sur feuilles et grappes.

Les taches apparues le 13 et le 14 sont actuellement toutes blanches, comme elles sont très étendues les germes qu'elles portent sont en nombre immense. A la prochaine pluie, ils provoqueront une nouvelle attaque, très dangereuse pour les grappes : il est urgent de sulfater spécialement et copieusement. — Le Directeur de la Station d'Avertissements : L. Ravaz.

P. S. — Nous rappelons à MM. les Chefs de poste que les pluies doivent nous être signalées dès qu'elles se sont produites, par télégramme ou carte postale. Un retard de deux jours n'en permet pas l'utilisation.

Observations : L'invasion annoncée pour le 20 s'est produite le 20. Elle est très forte. Elle porte sur les feuilles formées et non sulfatées le 13 ; et elle porte aussi sur les grappes.

La situation sera donc très grave partout où il y a des foyers anciens, si le temps continue à être pluvieux.

Autour de ces foyers, et dans un rayon plus ou moins étendu, il y a de nombreuses et importantes émissions de germes, qui ont été transportés par les vents, secs ou humides. Par la pluie, les vents ne peuvent guère porter les germes actifs très loin, ils les déposent au voisinage des taches sur lesquelles ils ont pris naissance.

Là des souches oubliées au sulfatage, comme il arrive quelquefois, sont criblées de taches et leurs grappes sont atteintes. Il s'agit donc d'attaques, localisées sans doute, mais dont la violence a été rarement dépassée.

Les vastes régions viticoles du Midi de la France, qui étaient indemnes au début, c'est-à-dire n'ayant pas été atteintes par la première invasion, le sont encore en partie, grâce aussi aux sulfatages qu'elles ont reçus.

∴

Même les vignes sauvages d'Amérique sont touchées. *V. Lincecumii*, la mère des hybrides producteurs directs les plus résistants, porte de nombreuses taches : on en compte 25, 30 par feuille, mais, quoique mesurant jusqu'à un centimètre de diamètre, elles restent limitées ; la feuille, sans doute, ne sera pas détruite. Les grappes de V. Lincecumii prennent aussi la maladie, sans en souffrir notablement. Mais grappe *jeune* et feuille, c'est un peu la même chose ; elles portent l'une et l'autre les mêmes portes d'entrée du parasite, mais après la floraison, si elle s'est bien passée, c'est tout différent.

V. Labrusca s'est passé jusqu'ici de tout traitement, même l'Isabelle. Cette année, les feuilles sont toutes blanches en dessous, et les hybrides de cette espèce de vigne avec nos variétés usuelles ont, chez quelques-uns, leurs feuilles pourries. Et les hybrides les plus solides

jusqu'ici, les descendants du V. Riparia, Baco, etc., etc., ont leur feuillage plus ou moins envahi.

Le Jacquez était autrefois très sensible au mildiou; puis il était devenu très résistant, par suite de l'heureuse action du phylloxéra sur sa vigueur; mais maintenant le phylloxéra est supprimé par la greffe et le Jacquez d'ici quelques jours n'aura plus une feuille.

Et on peut se demander pourquoi ici désastre presque, et mal nul ailleurs. Il me semble que cela tient à la nature des terrains, à leur relief, et à leur température. Pour que, dans les conditions de basse température de cette année, les spores d'hiver évoluent, il leur faut de l'eau persistant longtemps à la surface du sol ou dans les cuvettes de déchaussage ou dans des dépressions bien limitées. Cela se réalise sur les pentes bien exposées, ou sur les coteaux à sommet concave, — il y en a.

Mais si les pluies sont absorbées par le sol à mesure qu'elles tombent ou ne séjournent à la surface que pendant un temps relativement court, les germinations sont impossibles. Et ce sont les premières attaques venues très tôt, avant le sulfatage, qui créent les foyers, d'où le mildiou ne peut être extirpé que par l'enlèvement des pousses du pied portant des taches ou, mieux encore, avant qu'elles paraissent atteintes, et par un barbouillage complet de la souche.

Plus tard, les souches sont plus ou moins sulfatées, et si des masses d'eau viennent assurer la germination des spores d'hiver dans n'importe quelle situation, les germes rencontreront, pour la plupart, des organes cuivrés.

*
* *

Les vignes inondées ont été très fortement envahies en général ; mais quelques-unes d'entre elles n'ont eu tout d'abord aucun mal : ce sont celles qui ont été complètement couvertes par les eaux. Et ce fait a été observé depuis longtemps et très souvent dans les vallées. Il paraît quelque peu surprenant. L'an passé, dans la vallée de l'Hérault, seules les vignes couvertes par les eaux, et par suite les souches basses ont été atteintes, les souches élevées n'ont pas eu de mal.

C'est que l'attaque a été ici très précoce : le 1-2 avril — et qu'à ce moment seul le bourgeon terminal le plus élevé était épanoui, les autres, les plus bas, n'étant pas encore ouverts.

Cette année, si les souches bien couvertes par les eaux n'ont, parfois, aucun mal, c'est que les germes transportés par le courant et à *sa surface* n'ont pas rencontré de jeunes pousses. Les germinations ne s'effectuent pas en profondeur dans l'eau, courante ou non, mais seulement à la surface. Dans un verre de montre, dans

une couche d'eau de 3-4 millimètres d'épaisseur, celles du fond ne bougent pas ; seules germent celles qui sont à la surface, et même, pour y rester, dégagent en germant des bulles de gaz qui les font remonter au contact de l'air, qui est indispensable à leur développement.

Les brûlures

Toutes les vignes ont été plus ou moins brûlées cette année avec les bouillies cupriques usuelles, à la chaux ou au carbonate. Les différences dans l'intensité des dommages, tiennent, comme il a été dit dans ma précédente chronique, à la composition des bouillies et à l'état de la surface des feuilles en voie de croissance.

Ces dommages, avec les nombreux sulfatages qu'on est obligé de donner en ce moment, paraissent assez importants. Chez les variétés glabres, chaque traitement détruit les jeunes feuilles formées depuis le traitement précédent, et est ainsi aussi dangereux que le mildiou. Chez Sultanina, Dattier, etc., les pampres sont réduits à leur tige. Mais pas de dégâts sur les grappes, sans doute parce qu'elles ne reçoivent jamais que très peu de bouillie. — Ce qui est à redouter, c'est une forte coulure à la floraison. La destruction des jeunes feuilles aboutit bien à une sorte de rognage, sans doute utile, s'il se réalise à la floraison, mais qui est nuisible quand il la devance beaucoup trop, et d'autant plus que les destructions de feuilles ainsi produites font apparaître des rameaux secondaires nettement parasites.

Voici une lettre qui donne une idée de l'importance des dégâts qui peuvent être causés par les bouillies :

« Je vous adresse par ce même courrier dans une petite boîte quelques raisins de Chasselas, qui se dépouillent de leurs grains.

A mon avis, j'incrimine la coulure, mais certains parlent de Black-Rott. J'ai tenu à vous consulter. Dans ces quatre mille souches de Chasselas, beaucoup sont dépouillées de leur récolte (notez que dans les Bourrets il en est de même) ; les doses de sulfate 3 k. et carbonate 1 k. 500, n'ont-elles pas brûlé le pédoncule du grain ? En effet, cette vigne se trouve dans une grande terre plantée en Aramon, les sulfatages sont continués à même dose et alors qu'à l'Aramon seules les dernières feuilles sont brûlées, au Chasselas les feuilles sont toutes brûlées et il ne reste que raisins et bûches. De plus sur les bords des chemins, les souches de Chasselas sur lesquelles les hommes se sont un peu appesantis, pour « vider » leurs pulvérisateurs, sont entièrement brûlées : les sarments sont raccourcis et tous les raisins perdent leurs grains.

En plus, il y a eu, il y a une quinzaine de jours, pas mal de chlorose

disséminée de droite et de gauche ; elle a disparu maintenant. Pourtant les Bourrets qui coulent n'ont pas eu de chlorose.

Chasselas sur Riparia. Plaine de l'Hérault près de Bessan. Pas de fumure cette année.

* * *

Nous avons en ce moment, depuis quelques jours, une très violente attaque de mildew de la grappe, aussi bien dans les coteaux que dans la plaine. Je connais des petits propriétaires qui en sont à leur quatorzième façon exécutée par eux, par conséquent *consciencieusement*, qui ont beaucoup de mal. Si cela continue nous aurons moins qu'il y a deux ans.

Les foyers se sont maintenant étendus à tout le vignoble. Les attaques chevauchent et, avec les taches nombreuses qui couvrent *toutes* les souches, le peu de récolte qui reste est bien compromis. » V.

Les bouillies au carbonate de soude, même *neutres*, produisent des brûlures, qui, généralement, sont sans gravité et qui peuvent même avoir un effet utile. Mais quand elles sont *acides* ou *alcalines*, en saison humide comme cette année, agissant sur des organes glabres comme ceux du Chasselas, ou très tendres comme ceux des Terrets, elles peuvent détruire, comme on vient de le voir, la récolte. Il y a là une question de dosage, et du carbonate et du sulfate.

Pour éviter ces accidents, qui peuvent se reproduire tant que la saison sera pluvieuse, employer des bouillies neutres ; et même, en ce qui concerne les variétés à raisins de table, des bouillies à 0,75 ou 1 o/o de cuivre et augmenter la fréquence des traitements.

Les vignes glabres et les tomenteuses

Les variétés glabres : Grenache, Chasselas, Dattier, etc., sont au moins aussi favorables au mildiou que les tomenteuses : Clairette, Carignan, Folle-Blanche, Cinsaut, etc... Je veux dire qu'une fois envahies, la maladie y évolue aussi rapidement.

Or, les contaminations n'y sont pas en même nombre pour des surfaces sensiblement égales ; les chiffres suivants qui ont été relevés par M. Bernon, le montrent nettement :

Nombre de taches de mildiou par rameau, au 16 juin

Variétés tomenteuses		Variétés glabres	
Calitor blanc.....	23	Grenache.	8
»	24	»	9
Carignan.....	48	»	3
Aramon cotonneux..	58	»	17
Aramon noir.....	26	»	5
Moyenne....	36	Moyenne..	8,4

Nombre de taches de mildiou par souche, au 17 juin 1932

Variétés tomenteuses		Variétés glabres	
Cinsaut	131	Olivette blanche	18
»	106	»	9
Gros Colman	274	Dattier.....	30
»	224	»	30
Folle Blanche.....	273	Grenache.....	50
Moyenne ...	201	Moyenne...	24

Le 20 juin, après l'invasion de ce jour :

Carignan	684	Grenache.....	102

Comme on voit, l'écart est considérable. Se maintiendra-t-il plus tard ? Nous verrons.

En tout cas, les premières invasions, et ce sont les plus graves, sont beaucoup plus fortes sur les tomenteuses que sur les glabres.

Cela tient sans doute, non pas à un milieu interne plus favorable chez les premières que chez les secondes, mais à ce que les germes apportés par le vent, etc., sont retenus sur la feuille par les poils, tandis qu'ils ne peuvent se fixer sur les surfaces unies, ou en sont écartés facilement par les pluies, etc.

Il y aura lieu de tenir compte de ces différences dans l'avenir.

La coulure

Voici quelques jours qu'il nous parvient de nombreux échantillons de vignes dont les grappes ont déjà coulé en partie et *avant floraison*. Les fleurs tombent en brunissant, les grapillons, rafles et pédoncules sont souvent couverts de petits points noirs : en somme la grappe s'effiloche et il n'en restera probablement rien.

Il s'agit de brûlures produites par les bouillies et, semble-t-il, surtout par des bouillies à la soude, trop acides ou, peut-être aussi, trop alcalines. Le carbonate et le sulfate, on les emploie *à la mesure*, et souvent il y a eu insuffisance du premier.

L'intervention des brûlures est manifeste, les premières feuilles ont été détruites par le premier traitement. Il s'en est formé de nouvelles au-dessus, en même temps que des pousses secondaires se développaient. Elles aussi ont été altérées par les traitements suivants, et ces formations successives de pousses de feuilles parasites doivent être considérées comme la cause principale de la coulure. Sans doute aussi les bouillies ont-elles brûlé des fleurs.

On nous écrit :

« Je vous envoie par même courrier un colis recommandé contenant une grappe de raisin.

Je vous prie de bien vouloir l'examiner et me dire le genre de maladie qu'a cette grappe.

J'ai sorti cette grappe d'une vigne plantée en 1928, greffée en 1929 — partie Aramon, partie Terret. La partie Aramon est jolie ; sur les souches de Terret, les raisins se dessèchent et tombent.

L'an dernier, même fait à la même époque. Je vous serai très reconnaissant de bien vouloir me dire et la maladie et le traitement à appliquer.

Le plant est du Monticola, et c'est seulement sur les souches du Terret, que les raisins se dessèchent.

Les rameaux ne présentent aucune particularité. »

L. B. (Hérault).

Il s'agit bien de coulure dû en partie aux bouillies.

Ce qu'il y a à faire, c'est d'abord de substituer pendant quelques semaines à la bouillie au carbonate, la bouillie neutre à la chaux, qui est moins dommageable aux grappes. — On pourra rogner les sarments les plus longs, comme il a été indiqué précédemment.

Ces cas ont été fréquents chez les *Terrets*, qui sont du reste très sensibles à la coulure. Il faut le rogner, mais il faut aussi lui laisser les feuilles primordiales, celles de la base, qui, seules, peuvent alimenter ses grappes.

Greffés sur Rupestris, ils coulent encore plus que sur d'autres porte-greffes. Ex. : la lettre ci-dessus :

L'Anthracnose — Le Black-Rot — La pourriture grise

Ce temps pluvieux va faire apparaître l'anthracnose maculée, au moins chez les producteurs directs. Les sulfatages, et même très rapprochés, sont ici indispensables.

Le Black-Rot vient aussi de se montrer à nouveau. Dans les vignes sulfatées tardivement, — car il est précoce, — il y a à craindre de gros dégâts. Sulfater copieusement les feuilles et poudrer les grappes tout de suite après la floraison.

Le Sud-Ouest aura aussi à compter avec la pourriture grise, notamment sur la Folle blanche. Ici effeuiller, mettre le plus possible les grappes à l'air et les poudrer. La maladie est inoffensive généralement pour le feuillage.

Sur la préparation des bouillies à la chaux

On nous écrit :

« Dans le *Progrès* du 12 juin, à propos de la préparation des bouillies à la chaux, vous parlez du système qui consiste à mélanger à sec chaux et sulfate en poudre et les jeter peu à peu dans les 100 o/o d'eau.

Peu en usage, dites-vous. Je le crois au contraire le plus usité.

Il y a d'abord les bouillies du commerce que tant de g ns utilisent.

Il y a aussi ceux qui procèdent comme suit. Acheter du sulfate en neige. Au moment de l'emploi, dans le tonneau plein d'eau un ouvrier verse doucement le sulfate neige, pendant qu'un autre verse doucement la chaux, et on brasse aussitôt.

Ce système est si simple qu'il a beaucoup de partisans, dont je suis. Mais que vaut-il ? Il m'a toujours paru que le précipité était lourd, il m'est arrivé de brûler au printemps, jamais gravement.

Les nombreux vignerons qui préparent ainsi leur bouillie seraient heureux de connaître votre opinion à son sujet ».

E. Chauffard (B.-du-Rh.).

En effet on mélange parfois ensemble *immédiatement* avant emploi chaux et sulfate de cuivre, et on verse le mélange dans l'eau. Précipité lourd en général et du reste variable suivant que le mélange se fait plus ou moins vite. La bouillie est nécessairement efficace, mais peut être moins adhérente que par les autres méthodes.

En tout cas, il n'y a pas de bouillie commerciale à la chaux, qui serait l'idéal, mais seulement des bouillies au carbonate de soude sec.

Nous reviendrons sur cette question.

L. Ravaz.

DESTRUCTION DES MAUVAISES HERBES

PAR LA NÉCROSE DU COLLET (1)

Il est beaucoup question en ce moment d'expériences relatives à la destruction des mauvaises herbes par nécrose provoquée à la base des tiges. Une communication à l'Académie d'Agriculture relate, le 20 janvier 1932, les résultats obtenus par M. Carré, directeur de l'Ecole d'Agriculture de Wagnonville (Nord). Des journaux de vulgarisation ont fait état de ce « nouveau procédé de destruction des mauvaises herbes » (V).

Toute la théorie repose sur l'idée très simple que « le bûcheron pour abattre un arbre s'attaque à la base et non à la cime ». M. Carré déclare cette « idée si naturelle que l'on se demande pourquoi on n'y avait pas songé » et la considère, en sous-titre, comme « idée nouvelle ».

La présente Note n'a pas d'autre but que de prouver qu'on y avait déjà songé. J'ai en effet écrit le 26 juin 1926 (I) :

« Il est généralement admis que la destruction des mauvaises herbes par les liquides nocifs repose sur le double principe d'un revêtement protecteur de la plante cultivée (feuille de céréale par exemple) et de l'absence de ce revêtement sur les plantes détruites... (2). Le problème ainsi posé limite

(1) Comptes rendus de l'Académie d'agriculture, mai 1932.

(2) Rabaté : *La destruction des mauvaises herbes*, p. 75. Lib. Agric. Maison rustique.

semble-t-il l'orientation des recherches vers le traitement de la plus grande surface possible des organes aériens. Pratiquement, on a construit d'après ces directives, des appareils à très fine pulvérisation dont les jets partent de haut et s'étalent largement sur les surfaces chlorophylliennes.

« Nous avons entrepris, à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, une série d'expériences qui nous orientent vers des conceptions un peu différentes. » En effet, les plantes qui résistent peuvent parfaitement être dépourvues de tout revêtement imperméable sur les feuilles. Au contraire certaines plantes à épiderme foliaire non mouillable meurent très rapidement au contact de l'acide sulfurique (à dose normale d'emploi agricole), par exemple : la *Gesse aphaca* (*Lathyrus Aphaca*).

L'expérience suivante était réalisée devant les élèves de l'Ecole d'Agriculture : La Gesse aphaca trempée dans le liquide ressort avec ses feuilles non mouillées ; une goutte de liquide déposée au pied de la plante la fait mourir en quelques jours. Le Peigne de Vénus (*Scandix Pecten-Veneris*) résiste aux traitements d'épandage. Or, le bas de la plante est protégé par des gaines. D'où ma théorie exposée tous les ans dans mon enseignement depuis 1924 et relatée dans ma note (V) du 26 juin 1926 :

1° *Les plantes qui résistent ont leur* collet *protégé.*
2° *Celles qui ne résistent pas ont leur collet nu.*
3° *Il faut donc dégager le collet, répandre peu de liquide à la base de la plante et non une pluie onéreuse et inutile sur les feuilles.*

Il était conseillé dans ma Note de « rendre le collet vulnérable en couchant la plante sur le sol. Les appareils ne doivent pas tendre à recouvrir la plus grande surface possible de feuilles, mais à atteindre le collet. Une goutte judicieusement placée suffit à détruire une plante volumineuse. »

Le 14 août 1926, Pierre Larue, dans un spirituel entrefilet (II) intitulé « Prenons-les au Collet », souligne que, d'après ma note « les corrosifs, comme l'acide sulfurique, ne sont en effet efficaces qu'autant qu'ils attaquent la tige herbacée et non les feuilles ». Le principe était donc affirmé.

Le 8 août 1926, Méneret (III), sur les indications de M. Ravaz, traite les mauvaises herbes d'une vigne par l'acide sulfurique. Il remarque que *Koeleria phleoides*, Graminée, est, dans ce cas particulier (parcelle bétonnée), très facilement détruite et il en donne la raison suivante : « On pouvait s'attendre à ce que la *Koeleria* résiste... elle fut pourtant complètement détruite, l'acide sulfurique s'étant rassemblé dans les fentes du béton précisément là où croissait la graminée dont le collet fut donc très touché par l'acide... La destruction de cette graminée dans ces conditions spéciales permet de penser que pour cette famille, comme probablement pour beaucoup d'autres, l'acide sulfurique doit, pour être efficace, agir non pas tant sur les feuilles que sur le collet. » Il m'est difficile de ne point interpréter ces résultats comme une affirmation des miens.

Telles étaient les grandes lignes théoriques admises par plusieurs chaires et officiellement enseignées à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier dès 1926.

Pratiquement, que pouvait-on tirer de ces conclusions à cette époque ?

J'avais écrit le 29 novembre 1926 à un constructeur, M. Vermorel : « Comme suite à ma lettre lointaine du 10 mai, que vous avez bien voulu honorer d'une réponse encourageante, je vous transmets ci-inclus une Note dans laquelle j'expose mon point de vue sur la destruction des mauvaises herbes. Je suis convaincu de la nécessité de faire précéder la pulvérisation

d'un roulage. Je me permets de vous suggérer, à cet effet, de placer, en avant des jets et à quelques centimètres au-dessus du sol, un cylindre de bois (de 5 à à 6 centimètres de diamètre), tournant autour d'un axe rigide et destiné à coucher les herbes si elles sont déjà un peu développées. » Un croquis était joint à l'appui : on l'imagine trop aisément pour qu'il soit inutile de le reproduire ici.

L'appareil n'a pas été réalisé. Mais le principe du « dégagement du collet » était bien établi, ainsi que dans ma note du 26 juin. Dès 1926, l'application pratique de cette idée était indiquée : un roulage immédiatement suivi de pulvérisation. Ce n'était pas à proprement parler un roulage, mais un simple ploiement des tiges dégageant la base. La réalisation de M. Pruvost est beaucoup plus ingénieuse. Mais elle repose sur un principe rigoureusement identique au mien. M. Carré écrit en 1932 qu'il faut mouiller « sur tout leur pourtour la base de toutes les tiges de blé et d'herbes ». J'avais écrit six ans auparavant : « attaquer le point faible : le collet ».

Je m'excuse auprès de M. Carré de cette mise au point; d'autant plus que je suis absolument convaincu qu'il ignorait ma Note parue dans un périodique peu répandu dans les régions non viticoles et que je ne puis faire état d'une correspondance avec un constructeur pour revendiquer une priorité de conception... Je n'ai relaté ma lettre du 29 novembre 1926 que pour montrer combien ces idées étaient ancrées déjà à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. Tout cela prouve simplement qu'il est vraiment nécessaire de changer les méthodes de pulvérisation. MM. Carré et Pruvost viennent de le démontrer de façon lumineuse, confirmant définitivement l'obligation de dégager la base des tiges.

G. Kuhnholtz-Lordat,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

I. — 27 juin 1926. Kuhnholtz-Lordat (G.) : Les problèmes de la destruction des mauvaises herbes. (*Progrès Agricole et Viticole*).

II. — 14 août 1926. Larue (P.) : Prenons-les au collet. (*Agriculture nouvelle*).

III. — 8 août 1926. Méneret : Destruction de l'herbe dans les vignes par l'acide sulfurique. (*Progrès Agricole et Viticole*).

IV. — 20 janvier 1932. Carré (G.) : Un nouveau procédé de destruction des mauvaises herbes dans les céréales (*C. R. Académie d'Agriculture de France*).

V. — 10 mars 1932. *Bulletin des Engrais* (Paris, 23, rue de la Baume) : Un nouveau procédé de destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique, p. 113-114. (C. R. anonyme de la communication de M. Carré à l'Académie d'Agriculture).

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposée au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1931-1932 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.951	58.486	28.650	213.747	55.148
2	Aisne	601	7.481	18 335	220.928	58 691
3	Allier	3.793	31.869	49.655	334.584	78 344
4	Alpes (Basses-)	243	4.353	4.921	39.388	5 947
5	Alpes (Hautes-)	1.464	6.587	9.557	67.430	11.311
6	Alpes-Maritimes	715	7.3 3	44.698	393.245	51.646
7	Ardèche	30 324	260.732	25.347	492.004	34.747
8	Ardennes	»	«	14 817	112.619	33 418
9	Ariège	1 482	10.109	10.263	84.905	9 197
10	Aube	3.438	24.893	35.831	278.3 8	64 690
11	Aude	509.543	3.822.897	50 336	406.8.6	120.743
12	Aveyron	4 999	38.229	29.148	262.001	25 948
13	Bouches-du-Rhône	74.390	580.541	82.462	745.949	144.437
14	Calvados	»	»	10 831	91.357	42 586
15	Cantal	47	440	22 213	188.266	25.584
16	Charente	58.084	453.754	23.9 2	216.836	39.300
17	Charente-Inférieure	54.828	573.293	34 9 5	288.437	68 037
18	Cher	3.487	26.562	32.286	218 969	43.376
19	Corrèze	631	6.912	21.911	180.800	25 035
21	Côte-d'Or	8.924	86.330	48 002	376.512	316.488
22	Côtes-du-Nord	»	»	14 263	119.417	31 802
23	Creuse	»	44	27.437	219.504	33 397
24	Dordogne	29.634	280.464	32.103	249.727	55 325
25	Doubs	5	115	40.923	331.459	79 058
26	Drôme	8.371	93.774	12.859	104.806	31.174
27	Eure	4	48	8.482	74.535	19.455
28	Eure-et-Loir	6	84	19.736	166.675	48.091
29	Finistère	»	»	55 665	434.926	101.503
30	Gard	303.871	2.406.340	54.509	425.875	81 623
31	Garonne (Haute-)	26.514	217.174	46.805	354.308	56 757
32	Gers	49.047	377.425	42.279	33.810	31 203
33	Gironde	228.870	1.763.393	154.041	1.136.443	1.090.349
34	Hérault	891 846	7.275.845	78 331	666.268	456.620
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.145	116.930	35 500
36	Indre	4.885	40.857	22 609	172.909	27.608
37	Indre-et-Loire	22 691	197.766	40.702	340.596	100 604
38	Isère	14.757	102.491	50.433	297.363	68 229
39	Jura	2.334	16.337	24.429	196.078	52 599
40	Landes	9.415	83.413	22.180	174.735	22.728
41	Loir-et-Cher	15 562	256.343	26 143	197.057	58.900
42	Loire	6.335	55.602	92.667	777.875	171.725
43	Loire (Haute-)	344	3.054	34 5 0	589.909	47.343
44	Loire-Inférieure	43.825	2'8.037	88.630	683.862	118.225
45	Loiret	5.745	41.432	37.483	296.517	91.734
46	Lot	7.587	64.608	15.695	114.873	8.361
47	Lot-et-Garonne	30 790	245.496	28 304	201.332	21.810
48	Lozère	381	2.443	8.241	66.474	11 661
49	Maine-et-Loire	28 314	300.788	48.655	365.300	154.938
50	Manche	»	»	5.430	39.820	23.369
51	Marne	6.473	102.472	98.087	742.430	1.331 339
52	Marne (Haute-)	69	1.478	23 2.8	187.248	44 474
53	Mayenne	17	67	3.314	27.704	13.952
54	Meurthe-et-Moselle	264	4.165	73.0271	574.244	144.303
55	Meuse	158	4.331	31.659	247.247	46.854
56	Morbihan	51	569	15 049	121.481	41 044
57	Moselle	643	4.746	24 090	185.423	48.931

NUMÉRO d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Meuse	902	9.265	33.092	262.512	68.384
59	Nord	»	»	75.776	544.872	279 392
60	Oise	»	»	24 879	187.360	47.354
61	Orne	»	»	4 8 4	42.742	15 9 9
62	Pas-de-Calais	»	»	31.488	252.339	92.223
63	Puy-de-Dôme	5.374	41.950	60 802	473.742	91 679
64	Pyrénées (Basses-)	6.829	41.767	45 923	355.690	60 480
65	Pyrénées (Hautes-)	948	7.604	16 186	120.476	48 343
66	Pyrénées-Orientales	225.326	2.305.629	46 241	374.206	148 486
67	Rhin (Bas)	6.914	111.244	17.482	198.434	416 108
68	Rhin (Haut)	15.804	224.237	35.705	339.916	419 654
69	Rhône	31 830	248.669	110 628	1.243.554	350.590
70	Saône (Haute-)	53	371	37.283	295.833	66.848
71	Saône-et-Loire	30.498	279.744	59 797	467.467	188 747
72	Sarthe	874	6.678	11 558	95.944	29 274
73	Savoie	12 052	79.352	26.674	204.214	54 707
74	Savoie (Haute-)	1.337	26.984	20 801	158.653	47.854
75	Direction de la Seine	«	»	549 378	4.250.748	1.562 458
	Direction des droits d'entrée	»	»	270 258	2.468.167	945 976
76	Seine-Inférieure	»	»	79.728	623.997	177 052
77	Seine-et-Marne	6	245	43.826	343.454	93.248
78	Seine-et-Oise	27	230	87.20	679.877	170.308
79	Sèvre (Deux-)	3.207	21.5 4	24 044	189.512	31 797
80	Somme	«	»	20.197	161.489	35.540
81	Tarn	39 851	444.681	30.379	252.708	53.167
82	Tarn-et-Garonne	18 945	143.064	13.569	96.644	16.431
83	Var	176.064	1.083.572	54.748	413.758	69 084
84	Vaucluse	67 894	649.178	13 169	128.135	62 750
85	Vendée	9 762	81.673	17.002	138.681	24 088
86	Vienne	17.475	135 067	21.693	154.349	28.997
87	Vienne (Haute-)	25	286	43 614	350.556	67.536
88	Vosges	36	340	42.180	337.608	95 331
89	Yonne	5 78	58.703	25.138	204.128	61.862
	Total pour la France.	3 168.854	26.168.740	4 000.302	31.900.846	14.340.035
	Algérie					
	Alger	495.450	3.956.460	33.146	259.067	209.065
	Constantine	149 307	903.632	16 495	132.140	29.142
	Oran	427 722	6.052.429	29 512	247.125	522.689
	Total pour l'Algérie	1.012.179	10.912.521	79.153	638.342	760.865

COMPARAISON AVEC LES ANNÉES PRÉCÉDENTES

Consommation	taxée	octob. 1924-mai 1925.....	32.374.164	hectolit.
—	—	octob. 1925-mai 1926.....	35.338.171	—
—	—	octob. 1926-mai 1927.....	31.892 778	—
—	—	octob. 1927-mai 1928.....	29.085.089	—
—	—	octob. 1928-mai 1929.....	30.113.038	—
—	—	octob. 1929-mai 1930.....	32.415.276	—
—	—	octob. 1930-mai 1931.....	31.127.373	—
—	—	octob. 1931-mai 1932.....	31.900.846	—

LES ESSAIS DE TRACTEURS VIGNERONS

DE MONTAGNAC (Hérault)

La Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault et le Comice Agricole de Béziers viennent d'organiser les 31 mai et 1er juin, des essais publics et contrôlés d'appareils de motoviticulture dans la fertile plaine de l'Hérault, au domaine de la Conseillère, entre Montagnac et Pézenas, qui a connu durant ces journées une animation extraordinaire.

Les constructeurs français étaient seuls admis. Ils avaient compris l'importance qu'aurait pour eux cette manifestation placée sous de si hauts patronages et étaient venus nombreux participer à ces essais.

C'est ainsi que 22 appareils différents, représentant à peu près tous les modèles actuels de tracteurs viticoles, furent réunis dans un cadre rendu magnifique par la beauté d'un vignoble luxuriant et par la richesse des lieux.

Le spectacle imposant offert par tous ces tracteurs évoluant ensemble régulièrement, chacun dans une parcelle délimitée par avance, montrait d'une façon saisissante le haut degré de perfection atteint maintenant dans la construction et la mise au point des appareils de motoculture.

Par ailleurs, l'affluence d'un public nombreux comprenant des centaines de propriétaires-viticulteurs vint confirmer le grand succès de la manifestation.

La première journée fut consacrée aux libres démonstrations des appareils devant le public ; la seconde fut mise à profit pour effectuer des mesures précises permettant de déterminer pour chaque appareil : la nature et l'importance du travail fait au cours d'un essai, la durée de son exécution, la consommation de combustible et le rendement, en laissant à chacun le soin d'évaluer lui-même la valeur des facteurs moins facilement mesurables.

Un si vaste programme d'essais contrôlés n'aurait pu être réalisé sans le concours des élèves de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. On doit à ces jeunes gens, dont le dévouement fut très remarqué, d'avoir pu mener à bien sa complète exécution.

Ces premiers essais, dans les vignes en pleine végétation, seront complétés par d'autres qui auront lieu après les vendanges dans des terres fortes de préférence. Les résultats définitifs seront alors certainement publiés par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault et le Comice Agricole de Béziers. Pour l'instant, contentons-nous de souliger quelques observations suggérées au cours de ces deux journées de travail.

Remarquons tout d'abord que les 22 appareils présents ont tous évolué sans défaillance, aucun d'eux n'a dû être arrêté consécutivement à des dégâts causés au vignoble ; cependant, les sarments, à la veille de la floraison, étaient bien fragiles. N'est-ce pas déjà là un net progrès par rapport à de nombreux concours antérieurs du même genre.

Etudions maintenant les divers tracteurs présentés.

Un appareil se distinguait nettement de tous les autres, c'est le tracteur G. Vidal, en forme de pont enjambant un rang de souches et travaillant deux interlignes à la fois. Cet appareil continue à avoir ses fervents adeptes, d'autres personnes sont effrayées par ses dimensions imposantes. En réalité, s'il apparaît le plus gros des tracteurs, il n'en est pas moins le plus

étroit, par rapport à la vigne. On le croirait le moins maniable et c'est le plus facile à conduire. Il tourne sur place aux extrémités des rangées, même, lorsqu'il ne trouve là ni chemin, ni allée. Son moteur puissant ne l'empêche pas d'être sobre, car il fait double besogne.

En résumé, le tracteur G. Vidal à pont est excellent pour la culture des grands vignobles de la plaine plantés à l'écartement usuel de 1 m. 50, pour lequel il est prévu. Ne demandons pas à cet appareil de travailler sur les coteaux à forte pente, son centre de gravité est trop élevé pour cela, ni de labourer les terres des champs à cause de sa trop grande largeur.

Tous les autres tracteurs-vignerons émanaient de la même conception ; étroits et ramassés près de terre, leur devise paraît être : petits et puissants. Dans cette voie, la difficulté qui est grande est résolue de différentes façons : nous trouvons les tracteurs à chenilles, ceux à 4, à 3 et à 2 roues.

Les tracteurs à chenilles avaient manifestement la faveur du public. Trois constructeurs les présentaient : Vidal (4 tracteurs), Schneider (2 tracteurs), Vermorel (1 tracteur).

Les 4 Vidal diffèrent entre eux par le moteur et le poids total. Le plus puissant est équipé avec un moteur Ford de 18-45 CV, le plus connu possède un moteur Renault de 11-20 CV, les deux autres ont des moteurs à huile lourde : Climax pour l'un, de la C^ie^ Lilloise pour l'autre.

Les 2 Schneider identiques sont pourvus l'un d'un moteur à essence de 22-35 CV, l'autre d'un moteur à huile lourde de 15-22 CV. Tous deux paraissent parfaitement étudiés.

Le Vermorel muni d'un moteur à essence de 10-20 CV est encore plus étroit et ramassé que les autres, il a paru très intéressant.

Tous ces tracteurs à chenilles ont le centre de gravité placé très bas, ils sont stables, tournent facilement sans perdre de temps avec leurs outils relevés à l'arrière et qui se rabaissent ensuite instantanément pour la reprise du travail.

Ce sont de vrais appareils vignerons pouvant aussi très bien s'utiliser pour labourer les champs.

Les tracteurs à 4 roues, en ayant deux à l'avant directrices et deux à l'arrière motrices n'avaient qu'un seul représentant avec Austin. Ces appareils sont des tracteurs de grande culture rétrécis pour devenir vignerons, mais dont les roues sont restées de grand diamètre ; ils manquent un peu de stabilité latérale, ils ne tournent pas non plus très facilement aux extrémités des rangs de vigne. Les tracteurs à chenilles leur font certainement une concurrence contre laquelle ils luttent assez mal.

Les tracteurs à 3 roues étaient représentés par trois constructeurs : Monestier, Grillet et Pech (Joulia).

Le Monestier possède à l'avant deux roues directrices, à l'arrière, une seule roue motrice. C'est un appareil maniable, bien étudié. Aux essais d'automne, nous ferons connaître si la solution d'une roue motrice unique assure une adhérence suffisante.

Le Grillet et le Pech ont à l'avant une roue directrice, à l'arrière deux roues motrices. Celles-ci peuvent être actionnées ensemble ou séparément au moment des virages qui se font ainsi avec une facilité extrême.

Le Grillet, équipé avec un moteur Ford de 18-45 CV, a eu un gros succès de curiosité dû à sa puissance et à sa triple multiplication qui lui permet de travailler la terre aux vitesses les plus variées depuis 2 jusqu'à 20 km. à l'heure !

Le Pech peut être pourvu d'un moteur de 5 ou de 8 CV, l'appareil paraît intéressant, mais un peu faible.

Les tracteurs à 2 roues étaient très nombreux, équipés avec des moteurs de 6 à 9 CV, ils ont fait dans les vignes plantées à 1 m. 50 de belles démonstrations. Les constructeurs sont : Bertrand, Bruneau (Hérail et Bataillard), Mesbla (Viticola). Ces tracteurs sont toutefois d'une conduite un peu pénible pour l'ouvrier qui les guide à l'aide de mancherons.

Parmi ces tracteurs à deux roues, deux appareils étaient pourvu d'outils commandés : Bruneau (Hérail), Ruedin (Siffre).

Le premier actionne une fraise à axe horizontal, le second, très peu encombrant en actionne six à axes verticaux. Tous deux font un travail d'ameublissement superficiel intense et peuvent trouver à s'utiliser en culture maraîchère aussi bien qu'en viticulture.

En résumé, on voit que par la variété des modes d'appareils de motoviticulture présentés, ces essais furent rendus extrêmement intéressants et instructifs. Ils ont prouvés d'une façon certaine que la motoculture pouvait parfaitement convenir aux labours viticoles et pouvait rendre pour ce travail les plus grands services.

L'unique conducteur d'un tracteur travaille, en effet, en un seul passage, toute la largeur d'un interligne de souches ou même, comme cela se produit avec le tracteur Vidal à pont, travaille en même temps deux interlignes.

Dans ces conditions, la motoviticulture apparait comme le meilleur moyen d'exécuter rapidement les labours du vignoble, parfois retardés par le mauvais temps. L'économie de main-d'œuvre qui en découle étant particulièrement appréciable, lorsque les travaux de sulfatage ou de poudrage du vignoble et ceux de la récolte du fourrage sont tous à faire d'urgence en même temps que ceux du labour des vignes.

Il n'est pas douteux que la perfection actuelle des appareils de motoculture français, spécialement adaptés aux besoins de nos régions, en assure, dans le proche avenir, une très grande vulgarisation.

Yves Lamau,
Ingénieur,
Ancien élève de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et de l'Institut industriel du Nord.

SITUATION DU VIGNOBLE ALGÉRIEN

Mai 1932.

Le mois de mai s'est montré favorable aux vignobles des trois départements algériens. La végétation a bénéficié de fortes averses orageuses, surtout du 16 au 18 mai, et d'une température assez élevée. Les nouvelles pousses des vignes gelées en avril sont parties vigoureusement et ont presque ratrappé celles des vignobles indemnes, mais elles portent malheureusement peu de raisins. La floraison, commencée dans les plaines dès la première quinzaine de mai, s'est effectuée dans de bonnes conditions, sauf cependant pour les floraisons tardives. Il y aura donc peu de coulure cette année.

Les averses de mai et celles du 6 au 10 juin ainsi que les brouillards matinaux assez intenses dans les bas-fonds ont fait craindre un développement

rapide du mildiou. Mais les journées ensoleillées et sèches qui ont suivi ces pluies ainsi que les nombreux traitements, pulvérisations et poudrages, n'ont pas laissé se développer la maladie. On ne trouve que peu de taches sur les feuilles dans les plaines. L'oïdium a causé, comme chaque année, quelques dégâts, la majorité des cépages cultivés en Algérie redoutant particulièrement ce cryptogame. Les soufrages répétés ont enrayé l'invasion.

C'est l'Eudémis qui, à l'heure actuelle, attire toute l'attention des viticulteurs des régions contaminées. C'est entre le 10 et le 15 juin que le grand vol de la 2e génération aura lieu. En Oranie, où l'on n'avait pas encore eu à se plaindre de ce parasite, on le signale sur différents points et il est fort probable que l'invasion s'étendra dans ce département si des traitements curatifs et préventifs pour les régions voisines des points infestés, ne sont pas effectués. Dans les départements d'Alger et de Constantine l'effeuillage très sévère se fait dans de nombreuses vignes à végétation vigoureuse où l'eudémis s'est manifesté. Les résultats de cette opération ont été excellents dans la lutte contre ce parasite.

L'altise est signalée sur quelques points à Pènes notamment.

Les traitements contre ces parasites avec ceux contre les maladies cryptogamiques sont poussés très activement par les viticulteurs, très bien outillés à l'heure actuelle, et qui n'hésitent pas à de lourds sacrifices pour obtenir les meilleurs résultats.

P. A.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois de mai dernier, la consommation des vins pour Paris et la banlieue, s'est élevée à 799.631 hectos, contre 814.389 en avril, et 812.849 en mai 1931 ; elle n'a donc que peu varié d'une année à l'autre, si elle semble avoir un peu diminué sur celle du mois d'avril dernier.

Le stock commercial ne varie non plus que peu, puisque nous le voyons, à fin mai 1932, de 2.504.134 hectos alors qu'à fin avril, il était à 2.485.012 hectos et qu'à fin mai 1931 on relève le chiffre de 2 millions 572.971 hectos.

Les affaires de gros à gros sont toujours assez calmes dans les Entrepôts, avec des prix fermes, en corrélation avec ceux pratiqués à la propriété. On a offert des vins rouges d'Algérie 11° autour de 150 fr. l'hecto, des 12° aux environs de 160 fr., sur quais Paris.

Les détaillants, entendant parler de hausse, ont fait, ces jours derniers, des demandes un peu plus importantes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 13 juin	Cours du 20 juin
8°.....	18,00 à 19 fr. 00	Aramon de plaine et	Aramons de plaine et
8 à 9°.....	le degré	supérieur 9,75 à 10,25	supérieurs 10,50 à 11
9 à 10°.....		Montagne 1er choix	Montagne 1er choix
11°.....		9,75 à 10 fr. 50	10,50 à 11 fr. 25
11 à 12°.....		costières 10.50 à 11,00	Costières 11,00 à 11,75
Rosé, paillet, gris..		le degré	le degré
Blanc Bourret.....			

— *La Fédération des caves coopératives du Gard* (Maison de l'Agriculture, porte à la connaissance des viticulteurs les ventes effectués au cours de la semaine du 13 au 19 juin 1932.

Cave coopérative de Bellegarde (La Clairette : du 16 juin, 52 hectolitres, vin blanc, 10 deg. 6, à 130 francs.

Plusieurs offres à 125 francs ont été refusées faute de vendeurs.

Cave coopérative de Lédignan : du 15 juin, 600 hectolitres, vin rouge, 9 deg. 3, à 100 francs, retiraison quinzaine : du 16 juin, deux offres à 102 fr. refusées faute de vendeur ; du 17 juin, 40 hectolitres, vin rouge, 9 deg. 3, 102 francs, retiraison immédiate.

Cave coopérative de Massillargues-Atuech : du 14 juin, 220 hectolitres, vin rouge, 8 deg. 8, 90,50 ; du 18 juin, 80 hectolitres, vin rouge, 8 deg. 8, 95 francs.

Cave coopérative de Redessan : du 14 juin, 80 hectolitres, vin rouge, 10 deg. à 107 francs, livraison immédiate ; du 16 juin, 100 hectolitres, vin rouge, 10 deg., à 110 francs, livraison immédiate.

Alès. — *Bourse de Commerce.* — Cours officiel du 17 luin : vin rouge aramon, 10 à 11 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 14 juin	Cours du 21 juin
8°.....	Vin rouge	Vins rouges 8°	Vins rouges 8°
9°.....	de 17,50 à 19 fr. 50	de 78 à 82 fr.	de 88 à 90 fr.
10°.....	le degré	9° de 88 à 92 fr.	9° de 98 à 103 fr.
11°.....		10 à 11° de 98 à 110 fr.	10 à 11° de 110 à 120 f.
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Assez forte hausse à Montpellier, il y a eu des ventes à 125 francs. Si le temps reste pluvieux, elle s'accentuera encore ; mais si le vent du Nord souffle, arrêt possible. Les cours suivent les variations du temps !

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Rouge, rosé et blanc, 11 fr. 25 à 12 francs le degré.

Alcools en hausse.

— La Fédération des Caves Coopératives de l'Hérault, nous communique les ventes signalées pendant la semaine du 13 au 20 juin :

Caves Coopérative : de Mèze, 600 hectos, 9°5, 101 fr. ; d'Olonzac, 120 hect., 112 francs (14 juin) ; 122 hectos, 120 fr. (15 juin) ; de Mauguio, 1.500 hectos, 9°, 100 francs (16 juin) ; de Lunel, 250 hectos, 8°6, 95 francs (16 juin) .

Mauguio. — La Cave Coopérative des vignerons de Mauguio, a vendu le 16 juin, 1 000 hectos de vin rouge titrant 9 degrés au prix de 100 fr. l'hecto, aux conditions habituelles.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons .* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	10 juin 1932	17 juin 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 7°5 à 10°5.. .	18 à 20	80 à 112	85 à 106
Coteaux 9 à 11°. ...	»» à »»	»» à »»»	95 à 114
Ht-coteaux 9°5 à 10°	»» à »»	»»» à »»»	105 à 112
Rosés			
Courants 8 à 9°... .	17,00 à 18,»»	85 à 107	85 à 100
Supérieurs 9 à 10° ..	»» à »»	»»» à »»»	100 à 115
Blancs			
Courants 10° à »»....	17,00 à 18,00	110 à 140	»»» à »»
Supérieurs 10° à »».	»» à »»	»»» à »»»	»»» à »»»

Cote de la chambre d'agriculture de l'Hérault. — Commission des cours : Marché de Béziers du 17 juin 1932. — Vins rouges, rosés, blancs, de 10,50 à 11 fr. 50 le degré

Gros courant d'affaires. Tendance très ferme.

Près Bassouls	:	1.700 hl.	9°7	100 francs.
Près Capestang	:	1.700 hl.	10°	105 francs.
Près d'Agde	:	2.000 hl.	9°6	100 francs.
Près Béziers	:	1.000 hl.	9°5	100 francs.
Près Béziers	:	600 hl.	10°2	105 francs.
Revente Près Poussan	:	1.500 hl.	8°6	100 francs.
Revente Près Béziers	:	600 hl.	10°4	106 francs.
Près Béziers	:	850 hl.	8°1	91 francs.
Près Béziers	:	1.000 hl.	9°4	100 francs.

Olonzac. — **Vins rouges 1931 : 11,00 à »» fr. »» le degré, avec appellation d'origine Minervois.**

Saint-Chinian. — Cote du 19 juin 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 102 à 128 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 18 juin 1932 : de 10,50 à 11 fr. 00 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours. — Vins rouges : de 10 à 11 francs le degré-hectolitre.

Observations. — La demande reste active, les cours sont très fermes, on nous signale des ventes de vin d'excellente qualité, à un taux supérieur à 11 francs le degré-hectolitre.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 10 au 16 juin : Vins du Narbonnais, jusqu'à 9 degrés, de 10,50 à 11 fr. ; au-dessus de 9 degrés, de 10 à 11 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9°, de 90 à 94 fr.

Corbières, de 10°, de 100 à 105 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 11 juin	Cours du 18 juin
8°.....	18,00 à 19 fr. 00 le degré	8° 9,50 à 10 fr. 00 9 à 12° 9,00 à 9 fr. 50 le degré	8° 10,00 à 10 fr. 50 9 à 12° 9,50 à 10 fr. 00 le degré
9°.....			
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
13°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : 10 à 11 fr. le degré. La Cave coopérative de Vingrau nous signale une vente de 435 hectolitres de 13°, à 12 fr. le degré.

Bouches-du-Rhone. — Marseille. — Cours officiel des vins. — Marché du 15 juin. — Région : rouge, 10,00 à 10 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 10,25 à 11 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 10,00 à 11 fr. 50 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 11 juin 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9,50 à 10 fr. 00 ; 2e choix, le degré 8 fr. 50 à 9,25 ; 3e choix, le degré, 8,50 à 9 fr. 25 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 10 fr. 00 ; vin de distillerie, 7,00 à 7 fr. 25 le degré, propriété.

Oran. — Du 11 juin 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 9,00 à 10 fr. 00 ; vin rosé, le degré, 9,50 à 10,00 ; vin blanc, le degré, 10 à 10,50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 840 à 850 fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr. ; marc à 86°, »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 740 à 750 fr. ; trois-six de marc, 86°, 730 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 585 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 850 à »»» fr. ; trois-six marc 100° deg., »»» à »»» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 825 à 850 ; marc, 675 à 700 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 27 mai 1932.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	3 fr. 00 à » fr. »» le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 10 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 15 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 50 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance de plus en plus mauvaise.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 21 juin 1932

	Courant	Juillet	3 de Novembre
Blé.....	169,50 P.	150,75 P.	135 A. 136,50 V.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	114 P.	107,50 P.	90 P.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos, (entre parenthèses date du mois) :

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (13), Nouvelles du pays, 60 à 65.

Colmar (Haut-Rhin), (10), 42.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide. — Décortiquée ordinaire Coromandel : juin, 50 ; juillet, 52 ; août, 54 ; septembre, octobre, novembre, décembre, 54.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 35,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 12 au samedi 18 Juin 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche...	17.3	8.6	20 9	11.7	»	4.0
Lundi.....	15.0	8 4	19.8	13.2	»	0 3
Mardi.....	18 0	5 6	22.7	14.8	«	0.1
Mercredi ...	19 4	8.0	27.4	15.5	»	«
Jeudi.....	21.6	8.5	28.9	15 0	»	«
Vendredi ...	28 0	11 4	27.0	18 0	»	0.2
Samedi....	19.0	15.2	28.0	13.8	trac.	«
Total....					139.0	142.1
Angoulême						
Dimanche ..	21.1	8.4	24 0	9 4	trac.	0 1
Lundi.....	18.6	11 0	23.1	14.7	12.0	1.0
Mardi.....	16 9	3.6	26 2	16.1	»	0.3
Mercredi ...	18.4	3.6	31.3	13 8	«	»
Jeudi..	22.8	4 4	31.0	14 0	»	»
Vendredi ...	25 9	8.7	29.8	20 5	«	0 6
Samedi.....	22 9	13.1	30.8	15.8	4.5	trac.
Total....					314.4	176.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	19.6	11.8	22.1	9.2	16.1	«
Lundi.....	13 5	9.6	23 8	12.5	7.2	«
Mardi	13 2	8.0	28.3	15.4	8.5	»
Mercredi ...	17 0	1 8	31.3	13.6	»	»
Jeudi	21.0	3.2	36 6	14.5	»	»
Vendredi ...	26.0	6.2	33.9	22 6	«	»
Samedi	22.8	12.2	33.1	19.2	»	1.8
Total....					249.4	91 3
Bordeaux						
Dimanche ..	19.8	10.0	34.0	9.2	16 4	trac.
Lundi	16.6	11.5	23.5	15.0	10.6	0.2
Mardi.....	18.1	7.2	28.3	15.0	trac.	»
Mercredi ...	20.0	6.0	30.0	15.0	«	«
Jeudi	22.8	7.7	34.6	14.8	»	»
Vendredi ...	25 4	11.6	24 0	18.2	trac.	1 0
Samedi.....	21.9	11 3	30.0	15.2	2.2	«
Total....					263.5	166.8
Toulouse						
Dimanche ..	28.4	13.9	26.7	11.8	10.8	»
Lundi	17.4	9.9	21.9	15.8	2.2	»
Mardi.....	17.2	9.7	31.6	14.4	2.5	»
Mercredi...	18.1	7.8	33.9	12.8	«	»
Jeudi.....	22.6	5.7	33 2	18.2	»	»
Vendredi ...	21.0	12.6	31.9	19.9	«	»
Samedi	«	14.0	32 8	17.0	»	«
Total....					227.8	174.2
Perpignan						
Dimanche...	19 7	13 9	28.0	15.4	3.0	«
Lundi	17.4	9.9	20.1	20 0	«	«
Mardi.....	17.2	9.7	31.2	17.0	»	«
Mercredi....	18.1	7.8	29.3	17.5	»	»
Jeudi.....	22.1	5.7	27 0	17.8	«	»
Vendredi....	21 0	12.8	28.9	15.8	«	«
Samedi.....	21.1	14.4	33.1	18.8	0.2	»
Total....					225.9	101.3

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	18.8	9.3	17 0	10 9	5.8	3.0
Lundi.....	14 4	8 0	21.1	13 3	0.1	0 9
Mardi.....	14 9	4.2	21.2	12.7	«	trac.
Mercredi ...	17.3	7.0	24 0	13 9	«	trac.
Jeudi.....	20 2	7.1	28 0	14.8	«	«
Vendredi ...	24 1	6.7	29.2	14.7	«	«
Samedi....	26 2	9.4	27.3	11.8	5.7	«
Total....					174 6	180.9
Dijon						
Dimanche ..	20.6	11.6	20.3	11.0	10.8	0.2
Lundi.....	14 1	10.7	22.0	14 0	50 7	0.7
Mardi.....	15.2	6.1	24.0	14.0	»	3.0
Mercredi ...	17 8	5.3	29.7	14.8	trac.	«
Jeudi..	20.0	8.3	31.6	15.6	»	«
Vendredi ...	23.6	8 0	30.7	18.4	»	trac.
Samedi.....	21.2	10.3	29 5	17.7	»	«
Total....					313.3	294.0
Lyon						
Dimanche ..	19 8	9.4	22.3	19.6	4 8	trac.
Lundi.....	15 4	11.6	24.2	13.8	4.7	»
Mardi	14.8	10.0	27.2	14.7	»	«
Mercredi ...	17.4	5 2	31.1	13.7	«	«
Jeudi	20 7	6 0	31.3	14.7	»	«
Vendredi ...	24 2	7.5	33.9	19 1	«	trac.
Samedi	20.3	12 0	31.9	21.4	0 5	»
Total....					278 4	184.2
Marseille						
Dimanche ..	21.3	10.7	28 8	16.2	«	«
Lundi	21.6	14.4	28.7	14 5	»	»
Mardi.....	20 0	11.8	29 0	17.0	«	«
Mercredi ...	20.1	11.1	32 8	15.0	«	«
Jeudi	22.4	5.4	30.6	14.2	»	»
Vendredi ...	24.0	8.5	27 1	18.8	»	«
Samedi.....	21.3	12 6	30 8	16.4	9.7	«
Total....					146 2	33.5
Montpellier						
Dimanche ..	21.3	12.3	29 0	16.9	4.3	«
Lundi	22 0	14.5	31 1	19 5	0.3	»
Mardi.....	26 0	12 1	30 0	13 5		0.2
Mercredi...	26 0	15.3	26 6	14.3	15.7	trac.
Jeudi.....	27 0	13.1	25 6	16 9	»	»
Vendredi ...	28 8	16 9	26 1	11 9	»	0.2
Samedi	27.1	16 3	27.1	14.1	26.9	trac.
Total....					285.7	198.7
Alger						
Dimanche...	25.8	12 0	28.9	16.1	«	»
Lundi	20 2	15 6	30.3	15.2	0.1	«
Mardi.....	21 9	13 1	34.4	16.6	»	sirocco
Mercredi....	24 5	14.1	38 0	15 1	»	sirocco
Jeudi.....	24.5	16 0	39 6	18 4	«	sirocco
Vendredi....	31 2	18 0	39.6	19.5	sirocco	sirocco
Samedi.....	21.5	17.8	38.4	21.5	«	sirocco
Total....						80.8

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

TABLE ANALYTIQUE DU TOME IIIC

A

Académie d'Agriculture, p. 254.
Accords. — Contre les accords commerciaux, p. 34.
Acide lactique. — L'acide lactique dans les vins d'Algérie, p. 536.
Acidité. Voir *Superphosphate*.
Ail. — Culture de l'ail, p. 44.
Alcools. — La distillation obligatoire, p. 89. — Difficultés d'application de la loi sur la réquisition des alcools, p. 130. — Production et mouvement des alcools, p. 134, 383, 452, 563.
Altisophage. — Un altisophage à multiplier, p. 362.
Améliorations rurales, p. 195.
Amendement. - Voir *Fumure*.
Anthracnose. — L'anthracnose. Le Black-Rot. La pourriture grise, p. 623.
Appellations. — Société d'agriculture de la Gironde. Les appellations d'origine, p. 370.
Apprentissage. — Centre d'apprentissage agricole d'Aubord, p. 514.
Aramon Rupestris Ganzin, p. 63.
Asperge. — Culture de l'Asperge sous chassis, p. 429, 461, 502.
Avril, dans l'Yonne, p. 459.

B

Banyuls. — Y aurait-il du faux Banyuls ?, p. 129.
Basse-Bourgogne — En basse-Bourgogne, p. 315.
Bibliographie. — Agenda agricole et viticole Vermorel 1912, p. 51. — Traité de vinification pratique, par M. Ventre, p. 98. — Pour les raisins de table, par Maurice Pelloux et Claude Chatelus, p. 122 — De bons fromages par tous et partout, par Henriette Babet Charton, p. 122. — Quelques hybrides pour le Sud-Ouest, par L. Rives, p 343. — Le fraisier, par L. Lesourd, p. 419. - Les vins Algériens, par L Prévot, p. 491. — Etude climatologique du développement d'un blé d'hiver, par H. Geslin, p. 537. — Contribution à l'étude des oxydations et réductions dans les vins, par Jean Riberaud-Gayon, p. 537. — Il vino nella vita dei Popoli, par Bruno Bruni p. 538.
Black-Rot. — Voir *Anthracnose*.
Blé. — Voir *Fenugrec*. — Le centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 189. — Encore un nœud à la corde, blé et vin, p. 485. — La résistance des blés à la verse, p. 512.
Blocage. — Précisions sur le blocage, p 35. — A propos des modalités du blocage, p. 81. — Le blocage et la distillation obligatoire, p 132. — A qui incombe la charge du blocage : au vendeur ou à l'acheteur, p. 137. — Voir *Distillation*. — Voir *Partie officielle*. — Le blocage et le vin de presse, p. 218. — Les surprises du blocage, p. 241. — Surprises du blocage... et des lecteurs bloqués, p 255. — Les propriétaires n'ayant pas récolté plus de 100 hl. à l'hectare, sont libérés du blocage. p. 351. — Les surprises du blocage, p. 402. — Blocage général en fonction du degré, en fonction des équivalences degrés entre régions, p. 478.
Bois de taille. — Remarques sur les bois de taille, p. 3.
Bouilleurs de cru. — A propos du privilège des bouilleurs de cru, p. 31. — Syndicat viticole des bouilleurs de cru, p. 83, 130, 135, 210, 233, 610.— Société régionale d'agriculture de Lyon, p. 352. — Le régime des bouilleurs de cru, p. 487.
Bouillies. — Nouvelles bouillies perfectionnées, p 171. — A propos de la préparation des bouillies, p. 380. — Les bouillies à la chaux. — Les brûlures, p. 545. — Sur la préparation des bouillies à la chaux, p. 623.
Brûlures. — Voir *Bouillies*. — Les brûlures, p. 621.

C

Camargue. — En Camargue. Ce qu'on y peut faire, p. 437.
Carignan. — Le Carignan, p. 184. — Sur le Carignan, p. 255, 314.

Chambres d'agriculture. — Assemblée des présidents des Chambres d'agriculture p. 394.
Chaptalisation. — Au sujet de la chaptalisation, p. 43.
Chemins de fer. — La rationalisation des chemins de fer, p. 49.
Chenille processionnaire. — La chenille processionnaire du pin, p. 607.
Chlorose. — Traitement de la chlorose, p. 523.
Clairette. — Caractéristique des moûts de Clairette de la région d'Adissan, Paulhan et Aspiran, p. 481.
Colle. — Colle ou filtre, p. 186.
Coopératives. — Les coopératives de vinification, p. 111.
Concours. — Concours général agricole, p. 99. — Concours régional agricole de Toulouse, p. 121, 271, 295, 343. — Le 2e concours annuel des Eleveurs de moutons nord-africains de Tunis, p. 491. — Concours des vins d'hybrides à Toulouse, p. 529. — Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie, p 560.
Conférence. — Conférence internationale du vin, p. 491.
Congrès. — Congrès des Associations viticoles de France et d'Algérie, p. 451. — A propos du Congrès d'Avignon, p. 546.
Contingentement. — La question du contingentement tunisien, p. 268.
Coulure. — Pour éviter la coulure, p. 524. — La coulure, p. 622.
Crédit. — Le crédit agricole et la crise économique, p. 142. — En renfort du crédit agricole, p. 294. — Le trentenaire de la Régionale Crédit du Midi, p. 402. — Le crédit aux ruraux par la Banque de France, p. 440.
Crise. — Voir *Crédit.* — La crise des vins fins et des vins de liqueur, p. 325. — Voir *Producteur-Directs.*

D

Distillation. — Voir *Blocage.* — La libre distillation est le complément indispensable du blocage, p. 177. — Vœu de la Chambre d'agriculture du Gers, p. 179. — La distillation des vins et l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, p. 279.
Divers, p. 524.

E

Ecoles. — Ecole d'arboriculture fruitière d'Eculy, p. 75, 598. — Ecole nationale d'agriculture de Grignon, p. 170. — Ecole d'agriculture de Fontaines, p. 539. — Ecole d'agriculture « Charlemagne », à Carcassonne, p. 561.
Egrenage. — Voir *Producteurs directs.*
Electrification. — Electrification des écarts ruraux, p. 364.
Engrais. — Les engrais hygroscopiques, p. 486. — En cas d'absolue nécessité d'engrais potassique, p. 576.
Erinose. — L'Erinose, p. 574.
Escargot. — Les escargots et la vigne p. 507.
Excoriose, p. 6.
Exportation. — Voir *Vinage.*
Exposition. — Exposition florale d'Antibes, p. 51. — Exposition de vins d'hybrides à Toulouse, p. 147. — Exposition agricole d'été à Strasbourg, p. 343.

F

Fenugrec. — Le fenugrec et le blé, p. 118.
Fertilité. — Sur la fertilité des yeux de la vigne, p. 189.
Filtre. — Voir *Colle.*
Foire. — 10e foire-exposition des vins du Var, à Brignoles, p. 50. — Foire aux vins de Champagne, p. 170. — Foire de printemps en Avignon, p. 294. — Foire de Bordeaux, p. 405, 467, 515, 539, 610. — Foire-exposition de Nîmes, p. 514. — Mai et ses foires, p. 558.
Fraises. — Expédition des fraises en frigorifique, p 340.
Fruits. — Producteurs de fruits, attention! Concours exposition d'Alès, p. 562.
Fumure. — Amendements et fumure de la vigne en Beaujolais. p. 45, 91, 113.

G

Galles. — Les galles phylloxériques, p. 158.
Gelées. — Pour éviter les gelées du printemps, p. 304. — Graves gelées en Algérie, p. 405. — Les gelées, p. 428. — Explication de quelques effets de la gelée de printemps tardive de 1931 au Peloponnèse (Grèce), p. 433. — Vignes gelées et leur retaille, p. 436. — La lutte contre les gelées de printemps, p. 453.
Greffage. — Greffage sur place, p. 301, 474.
Greffe. — Voir *Sujet.* — La greffe sur

vieilles souches, p. 57, 105. — Soins à donner aux greffes d'automne, p. 382. — La greffe mayorquine, p. 428, 436.
Greffon. — Voir *Sujet*.
Grêle. — La grêle, p. 574. — Traitement des vignes grêlées, p. 581.

H

Haricot. — Culture du haricot, p. 264.
Herbe. p. 477. — Destruction des mauvaises herbes par la nécrose du collet, p. 624.
Hybrides. — Le 71-20 Couderc, p. 37. — Aramon-Rupestris Ganzin, p. 63. — A propos du 12-57, p. 67. — Sur le 71-20, p. 96. — Encore les hybrides de Berlandiéri, p. 117. — Le 7120 couderc, p. 162. — Un hybride qui produit d'excellent vin : Rupestris × Œillade de Pierre Castel, n° 19637, p. 205, 229. — Sur le Grand noir, p. 232, 337. — Le problème des hybrides, p. 329, 356, 391. — Vins d'hybrides dits producteurs directs, p. 601.

I

Insectes. — Contre les insectes, p. 475.

L

Légion d'honneur, p. 122, 294.
Loi. — Une nouvelle loi contre la viticulture, p. 401. — Pour l'édification des viticulteurs, p. 407. — Difficultés d'application des lois mal faites, p. 449.

M

Machine agricole. — Les machines nouvelles au XI[e] Salon de la machine agricole, p. 287, 307. — Renault à la foire de Paris, p. 488.
Manganèse. — Le manganèse fait verdir les feuilles, p. 535.
Marché — Situation du marché des vins, p. 596.
Mildiou. — Le mildiou, p. 381, 426, 521, 573. — Le mildiou en Algérie, p. 500. — Sur le mildiou, les sulfatages et les appareils à sulfater, p. 511. — Voir *Parasite*. — Toujours le mildiou, p. 617.
Motoculture. — Réflexions sur la motoculture maraîchère, p. 13. — Journées de motoculture à Perpignan, p. 75. — Les appareils de motoculture en 1932, p. 220, 234, 256. — Essais publics de motoculture en Gironde, p. 161.
Mouche. — La mouche des fruits. p. 525.
Moût. — Les moûts en Algérie, p. 325. — Les moûts du Midi, p. 336. — Etude sur la fabrication des moûts concentrés en Algérie, p. 333. — Sur l'emploi des moûts concentrés, p. 490.

N

Nécrologie. — M. André Rozier, p. 158. — M. Emile Moatti, p. 158. — M. Louis Linas, p. 233.
Niphone. — La niphone à cornes ponctuées, p. 73.
Niveau. — Indicateur de niveau pour le remplissage des cuves, p. 187.
Noël 1931 en Yonne, p. 68.

O

Œnologie. — Station agronomique et Œnologique du Gard, p. 395. — Station œnologique de Bourgogne, p. 539. — Remarques sur les indices œnologiques relatifs au mouillage, p. 551.
Oïdium, 474.

P

Parasite. — Sur un parasite du mildiou de la vigne, p. 605.
Partie officielle. — Voir N. (aux auteurs).
Pêcher. — Note sur les porte-greffes du pêcher, p. 167.
Plantations. — Plantations nouvelles en Algérie, p. 318. — Pourquoi il faut arrêter les plantations de vignes, p. 352.
Pluies. — Les pluies, p. 153, 329. — Toujours la pluie, p. 473.
Poirier. — Voir *Ver*.
Pommes. — Les pommes à couteau étrangères pourront être reconnues par l'acheteur, p. 121.
Pommes de terre. — Conservation des semences de pommes de terre, p. 94. — Pour avoir de belles récoltes, p. 536.
Porte-greffe — Autour des portes-greffes, p. 583.

Pourriture. — Sur la pourriture grise précoce, p. 377. — Voir *Anthracnose*.
Production. — Notre production vinicole depuis 32 ans, p. 32. — L'agriculture et le réseau du Midi, p. 498.
Progrès à rebours, p. 119.
Propagande. — Au Comité officiel de propagande pour le vin, p. 352, 405. — Voir *Vins*.
Producteurs directs. — Une nouvelle utilisation des producteurs directs, p. 6. — Les producteurs directs devant la crise, p. 109, 465. — Egrenage des hybrides producteurs directs, p. 484.
Pulvérisateur. — Le pulvérisateur à jet sphérique, p. 604.
Propriété (Grande). — La disparition de la grande propriété sauverait elle la viticulture?, p. 593.
Pyrale. — Traitement de la pyrale, p. 60, 576.

Q

Qualité. — Pour la qualité, p. 155.

R

Raisins. — Fédération nationale des producteurs de raisins de table, p. 121.
Réaction des sols. — Evaluation rapide de la réaction des sols au laboratoire et au champ, p. 354.
Reconstitution. — Reconstitution dans le Valais, p. 303. — Reconstitution dans l'Yonne, p. 328.
Rognage. — Contribution à l'étude de l'influence du rognage sur la végétation et la fructification de la vigne, p. 140.
Rouergue. — La campagne agricole 1930-1931 en Rouergue, p. 17.

S

Sarments. — Une nouvelle utilisation des sarments de vigne, p. 108.
Semence. — Amélioration de la semence, p. 318.
Situation viticole. — Situation viticole en Algérie, p. 19, 97, 243, 631. — Au Maroc, p. 70, 169, 244, 316, 317, 439, 534. — En Yonne. La sortie du tunnel 1931-1932, p. 144. — Etudes des causes générales de la situation présente et des remèdes qui peuvent être appliqués, p. 388, 412.
Sorgho. — Culture du sorgho à balai, p. 141.
Sphinx (Le). — Les sphinx, parasite de la vigne, en 1932, dans le Var, p. 596.
Statut de la viticulture. — Autour d'une faillite, p. 509. — Quelques constatations sur le statut viticole, p. 577.
Sucrage. — Un coup d'épée dans l'eau... sucrée, p. 497.
Sucre. — Sucre restant dans lus vins rouges, p. 63.
Sujet. — De l'influence spécifique réciproque du sujet et du greffon. Effets de la greffe, p. 8.
Sulfatages. — Pour améliorer l'action des sulfatages, p. 182. — La technique intégrale des sulfatages, p. 417. — Voir *Mildiou*.
Superphosphate. — Superphosphate et acidité des terres, p. 71.

T

Taxe. — Les taxes à la production et la C. G. V., p. 82. — La taxe à la production et le chômage, p. 82.
Tipules. — Les Tipules, p. 368.
Tracteur. — Le tracteur vigneron, p. 163. — Essais de tracteurs viticoles à Béziers, p. 247, 295. — Les essais de tracteurs vignerons de Montagnac, p. 629.

V

Ver. — Ver d'hiver du poirier, p. 548.
Vergers. — Une grave menace pour les vergers français, p. 270.
Vigne. — Voir *Fertilité*. — Avant le réveil de la vigne, p. 363. — Les vignes glabres et tomenteuses, p. 621.
Vignobles. — Les vignobles suisses du bassin du Rhône, p. 531.
Vin. — Le vin d'Alsace, vin des colonies, p. 15. — Relevé par département de la récolte des vins en France en 1931, p. 34. L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 83, 180, 404, 506. — Fixation par régions de la composition normale des vins, p. 85. — Tribulations des vins d'Amérique, p. 243. — La définition légale du vin et le vinage, p. 277. — Conférence internationale du vin, p.

279. — Sur la composition des vins provenant de vendanges additionnées de moût concentré, p. 384. — Concours du bon vin, p. 395. — Prix du vin dans les buffets, p. 499. — Voir *Acide lactique*. — Le commerce contre la vente directe des vins, p. 545. — La concurrence des vins tolitre, p. 595. — En l'honneur du vin, p. 598. — Voir *Hybrides*.

russes, p. 547. — La vente du vin à l'hec-

Vinage. — Le vinage des vins d'exportation, p. 29. — Le vinage pourrait enrichir les vignerons des coteaux, p. 253. — Voir *Vins*.

Viticulture. — Autour du statut de la viticulture, 280. — Voir *Loi*.

TABLE DES AUTEURS DU TOME IIIC

Alphéran (Jean). — Sur le 71-20, p. 96.

Astruc (Henri). — Le Grand Noir de la Calmette, p. 337.

Astruc (Henri) et A. Castel. — Vins d'hybrides dits producteurs directs, p. 601.

Auber. — Sur le Carignan, p. 255.

Bachala (A.). — Le fenugrec et le blé, p. 118.

Battail (J.). — Encore un nœud à la corde, p. 485. — En l'honneur du vin, p. 508.

Bènes (G.). — Le Carignan, p. 134.

Bernès. — Les sphinx, parasites de la vigne, en 1932, dans le Var, p. 596.

Bernon (G.). — Le 7120 Couderc, p. 162.

Bichet (R.). — Amendement et fumure de la vigne en Beaujolais, p. 45, 91, 113. — Ver d'hiver du poirier, p. 548.

Biron (Marcel). — Caractéristiques des moûts de « Clairette de la région d'Adissan, Paulhan, Aspiran, p. 481.

Blanc (A.). — Les coopératives de vinification, p. 111. — Les machines nouvelles au XI[e] Salon de la machine agricole, p. 287, 307. — L'électrification des écarts ruraux, p. 364.

Boixo (Baron de). — Pourquoi faut-il arrêter les plantations de vignes, p. 352.

Bouzanquet (G.). — La question du contingentement tunisien, p. 268.

Branas (M.). — Le 71-20 Couderc, p. 37.

Brémond (E.) — Voir J.-H. Fabre et E. Brémond.

Brooks (A.-N.) (Trad. Libes). — Expédition des fraises en frigorifique, p. 340.

Bruno-Bruni. — Il vino nella vita dei Popoli, p. 538.

Busquet (A.). — Un altisophage à multiplier, p. 362. — L'égrenage des hybrides producteurs directs en 1931, p. 484.

Cadoret (Arthur). — Le crédit agricole et la crise économique, p. 143. — Pour améliorer l'action des sulfatages, p. 182. — La technique intégrale des sulfatages, p. 417. — Le pulvérisateur à jet sphérique, p. 604.

Chevalier (Gaston). — Etude sur la fabrication des moûts concentrés en Algérie, p. 333. — Evaluation rapide de la réaction des sols au laboratoire et au champs, p. 354.

Chassant (Maurice). — La lutte contre les gelées du printemps, p. 453.

Cordier (D.). — Sur l'emploi des moûts concentrés, p. 490.

Daumas (L.). — Surprises du blocage... et des lecteurs bloqués, p. 255. — Autour d'une faillite, p. 509.

Degrully (L.). — Le vinage des vins d'exportation, p. 29. — Contre les accords commerciaux, p. 31. — A propos du privilège des bouilleurs de cru, p. 31. — A propos des modalités du blocage, p. 81. — Les taxes à la production et la C.G.V., p. 82. — La taxe à la production et le chômage, p. 82. — Syndicat viticole des bouilleurs de cru, p. 83. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 83, 180, 355, 404, 503. — Y aurait-il du faux Banyuls ?, p. 129. — Difficultés d'application de la loi sur la réquisition des alcools, p. 130. — Syndicat national des bouilleurs de cru, p. 130. — La libre distillation est le complément indispensable du blocage, p. 177. — Vœu de la Chambre d'Agriculture du Gers, p. 179. — Un hybride qui produit d'excellent vin : Rupestris × Œillade de Pierre Castel, n° 19637, p. 205. — Le vinage

pourrait enrichir les vignerons des coteaux, p. 253. — A l'Académie d'agriculture, p. 254. — La définition légale du vin et le vinage, p. 277. — La distillation des vins et l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, p. 279. — Conférence internationale du vin, p. 279. — La crise des vins fins et des vins de liqueur, p. 323. — Les propriétaires n'ayant pas récolté plus de 100 hl. à l'hectare sont libérés du blocage, p. 351. — Société régionale de viticulture de Lyon, p. 352. — Au Comité officiel de propagande pour le vin, p. 352. — Une nouvelle loi contre la viticulture, p 401. — Les surprises du blocage, p. 402. — Le trentenaire de la Régionale Crédit du Midi, p. 402. — Graves gelées en Algérie, p. 403. — Foire de Bordeaux, p. 403. — Au comité officiel de propagande pour le vin, p. 405. — Difficulté d'application des loi mal faites, p. 449. — Congrès des Associations viticoles de France, p. 451. — Un coup d'épée dans l'eau.. sucrée, p. 497. — L'Agriculture et le réseau du Midi, p. 498. — Prix du vin dans les buffets, p. 499. — Le mildiou en Algérie, p. 500. — Le Commerce contre la vente directe des vins, p. 545. — A propos du Congrès d'Avignon, p. 546. — La concurrence des vins russes, p. 547. — La disparition de la grande propriété sauverait-elle la viticulture, p. 593. — La vente du vin « à l'hectolitre », p. 593. — Situation du marché des vins, p. 596.

Degrully (Paul). — Le Crédit aux ruraux par la Banque de France, p. 440.

Dijol (Marcel). — A qui incombe la charge du blocage : au vendeur ou à l'acheteur?, p. 137.

Dubaquié (M.-J.). — Remarques sur les indices œnologiques relatifs au mouillage, p. 551.

Dubaquié (J.) et G. Debordes. — Sucre restant dans les vins rouges, p. 63.

Duret (Oswald). — La greffe mayorquine, p. 436.

Escaffre (Alfred). — Blocage général en fonction du degré, en fonction des équivalences degrés entre région, p. 478

Fabre (J.-H.) et Brémond (E.).— L'acide lactique dans les vins d'Algérie, p. 536.

Favard (André). — Les Tipules, p. 368.

Favard (Paul-G.). — La niphone à cornes ponctuées, p. 73. — Les escargots et la vigne, p 507. — La chenille processionnaire du pin, p. 607.

Fret (Lucien). — Quelques constatations sur le « Statut viticole ». Dangereuse illusion, p. 557.

Gaudcheau. — Progrès à rebours, p. 119.

Gervais (Prosper). — Le problème des hybrides, p. 329, 356, 391.

Geslin (H.). — Etude climatologique du développement d'un blé d'hiver, p. 537.

Gros (André). — La campagne agricole 1930-1931 en Rouergue, p. 17.

H. S. — Syndicat national des bouilleurs de cru, p. 210, 233.

Hugues (Ed.). — Sur la composition des vins provenant de vendanges additionnées de moût concentré, p. 384.

Ibert (J) — Vignes gelées et leur retaille, p. 436. — Sur le mildiou, les sulfatages et les appareils à sulfater, p. 511.

Iconomoff (S.). — Contribution à l'étude de l'influence du rognage sur la végétation et la fructification de la vigne, p. 140.

J. — Plantations nouvelles en Algérie, p. 318.

Jaguenaud (G.). — Conservation des semences de pommes de terre, p. 94.

J. B. — Les surprises du blocage, p. 241.

Krimpas (B.-D.). — Explications de quelques effets de la gelée de printemps tardive de 1934 au Peloponnèse (Grèce), p. 433.

Kuhnholtz-Lordat. — Destruction des mauvaises herbes par la nécrose du collet, p. 624.

Lagatu (H.) et Maume (L.). — Un cas d'absolue nécessité d'engrais potassique, p. 576.

L. D. — Notre production vinicole depuis 32 ans, p. 32.

L. D. et L. R. — Nécrologie : André Rozier, Emile Moatti, p. 158. — M. Louis Linas, p. 233.

Lamau (Yves).— Les affaires de motoculture en 1932, p. 220, 234, 256. — Les essais de tracteurs vignerons de Montagnac, p. 629.

Labue (Pierre). — Noël 1931, p 65. — La sortie du Tunnel 1931-1932, p. 144. — Améliorations rurales, p. 195. — En Basse-Bourgogne, p. 315. — Avant le réveil de la vigne, p. 363. — Avril dans l'Yonne, p. 459. — Mai et ses foires, p. 558.

Lugan (Jacques). — Les engrais hygroscopiques, p. 486.

Mahoux (J.). — Traitement des vignes grêlées, p. 581.
Maresgalchi. — Amélioration de la semence, p. 318.
Martin (R.). — Superphosphate et acidité des terres, p. 71.
Massia (Vicomte Joseph de). — Le blocage et le vin de presse, p. 218.
Mathieu (Gaston). — Réflexions sur la motoculture maraîchère, p. 13. — Indicateur de niveau pour le remplissage des cuves, p. 187.
Mathieu (L.). — Colle ou filtre, p. 186.
Maume. — Voir Lagatu et Maume.
Montagne (Firmin). — Le tracteur vigneron, p. 163.

N. — Livraison des alcools de vin requisitionné, p. 20. — Livraisons obligatoires d'alcool de vin, p. 22. — Précisions sur le blocage, p. 35. — Situation agricole au Maroc, p. 70, 169, 244, 316, 317, 439, 534. — Fixation par région de la composition normale des vins de la dernière récolte, p. 85. — La distillation obligatoire, p. 89. — Tableaux de l'écoulement des vins, p. 84, 181, 365, 404, 501, 627. — Les pommes à couteau étrangères pourront être reconnues par l'acheteur, p. 121. — Production et mouvement des alcools, p. 131, 383. 452, 563. — Le blocage et la distillation obligatoire, p. 132. — Renseignements sur le blocage, p. 211. — Une grave menace pour les vergers français, p. 270. — Interdiction de l'entrée et du transit de plantes, parties de plantes et fruits susceptibles d'introduire en France le pou de San-José, p. 293. — Assemblée des Présidents des chambres d'agriculture, p. 394. — Important abaissement des prix de vente des extraits titrés de nicotine, p. 444. — Méthode officielle pour le dosage de l'acidité des vins, p. 442. — Le régime des bouilleurs de cru, p. 487. — Renault à la foire de Paris, p. 488. — La résistance des blés à la verse, p. 512. — Concours des vins d'hybrides à Toulouse, p. 529. — Le manganèse fait verdir les feuilles, p. 535. — Pour avoir de grosses récoltes, p. 536.
Nayrac (M.). — A propos du 12-57, p. 67.
Nicolas (G.). — Le centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 189.

Ozanon (Dr). — Au sujet de la chaptalisation en Bourgogne, p. 43.

P. A. — Situation viticole en Algérie, p. 19, 97, 243, 631.
Partie officielle. — Voir N.
Pastre (J.-L.-Gaston). — Autour du statut de la viticulture, p. 280.
Patissier (R.). — En Camargue. Ce qu'on y peut faire, p. 437.
Peyrière (Y.). — Note sur le porte-greffe du pêcher, p. 167.
Piétri (François). — Livraison obligatoire d'alcool de vin, p. 22.

Ravaz (L.). — Remarques sur les bois de taille, p. 3. — L'excoriose, p. 6. — Une nouvelle utilisation des producteurs directs, p. 6. — De l'influence spécifique réciproque du sujet et du greffon. Effets de la greffe, p. 8. — La greffe sur vieilles souches, p. 57. — Traitement de la pyrale, p. 60. — L'Aramon-Rupestris Ganzin, p. 63. — Encore le greffage des vieilles souches, p. 108. — Une nouvelle utilisation des sarments de vigne, p. 108. — Les pluies, p. 153. — Pour la qualité, p. 155. Les galles phylloxériques, p. 158. — Le 19637, Castel, p. 229. — Sur le Grand noir p. 232. — Greffage sur place, p. 301. — La reconstitution dans le Vallais, p. 303. — Pour éviter les gelées du printemps, p. 304. — Les moûts d'Algérie, p. 325. — Les moûts du Midi, p. 336. — La reconstitution dans l'Yonne, p. 328. — Les pluies, p. 329. — Sur la pourriture grise précoce, p. 377. — A propos de la préparation des bouillies, p. 380. — Le mildiou, p. 381. — Soins à donner aux greffes d'automne, p. 382. — Les gelées, p. 425. — Le mildiou, p. 426. — La greffe mayorquine, p. 428. — Toujours la pluie, p. 473. — Greffage sur place, p. 474. — L'oïdium, p. 474. — Contre les insectes, p. 475. — L'herbe p. 477. — Le mildiou, p. 521, 573. — Traitement de la chlorose, p. 523. — Divers, p. 524. — Pour éviter la coulure, p. 524. — Les bouillies à la chaux. Les brûlures, p. 545. — L'Erinose,

p. 574. — La grêle, p. 574. — La pyrale, p. 576. — Toujours le mildiou, p. 617. — Les brûlures, p. 620. — Les vignes glabres et tomenteuses, p. 621. — La coulure, p. 622. — L'anthracnose. Le Black-Rot. La pourriture grise, p. 623. — Sur la préparation des bouillies à la chaux, p. 623.

Rieder (L.). — Le vin d'Alsace, vin des colonies, p. 15.

Ribéraud-Gayon (Jean). — Contribution à l'étude des oxydations et réductions dans les vins, p. 537.

Rousseaux (Eugène). — Autour des porte-greffes, p. 583.

Sébastian (V.). — Pour l'édification des viticulteurs, p. 407.

Servière (Henri). — Syndicat national des bouilleurs de cru (section viticole), p. 135.

Sicard (H.). — La mouche des fruits, p. 525.

Tardieu (André). — Livraison des alcools de vin réquisitionnés, p. 20.

Taylor (J.-Franck). — Tribulations des vins d'Amérique, p. 245.

Teleki (A.). — Encore les hybrides de Berlandieri, p. 117.

Testuz (P.). — Les vignobles suisses du bassin du Rhône, p. 531.

Verneuil (G.-P.). — Etude des causes générales de la situation présente et des remèdes qui peuvent être appliqués, p. 388, 412.

Viala (P.). et Marsais (P.). — Sur un parasite du mildiou de la vigne, p. 605.

Volontat (Henri de). — Les producteurs directs devant la crise, p. 109, 465.

Zacharewicz (Ed.). — Culture de l'ail, p. 41. — Sorgho à balais, p. 141. — Culture du haricot, p. 264. — Sur le Carignan, p. 314. — Culture de l'asperge sous châssis, p. 429, 461, 502.

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE EN COULEURS

N° 2 (10 janvier). — Le 7120 Couderc.
N° 10 (6 mars). — Le 19637 Castel.
N° 15 (10 avril). — Evaluation rapide de la réaction des sols au laboratoire et au champ.
N° 24 (12 juin). — 1. Aramon, forte brunissure.
2. Aramon, tache de brunissure.
3. Aramon, rameau sain.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan